



ZANDER MIT BRENNNESSELCREME UND PEPERONILINSEN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 600 g** Zanderfilet
Weissmehl, griffig
- 1** Ei(er)
Schwarzbrot, zerbröselt
- 3 EL** Geklärte Butter
Liebstöckel (optional)
Basilikum (optional)

FÜR DIE BRENNNESSELCREME

- 100 g** Brennnesselspitzen
- 50 ml** Olivenöl
- 1** Knoblauchzehe(n)
- 50 g** Saurer Halbrahm
- 50 g** QimiQ Rahm-Basis
Wasabi paste
Salz

FÜR DIE PEPERONILINSEN

- 100 g** rote Linsen
Klare Hühnerbouillon
- 2** Jalapeño(s)
- 1 EL** Butter

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme Brennnesselspitzen in gesalzenem Wasser überkochen, in einem Sieb abgiessen, dabei ein wenig vom Kochwasser auffangen. Brennnessel eiskalt abschrecken und ausdrücken.
2. Blanchierte Brennnessel mit Öl, gepresstem Knoblauch, 6 EL vom Brennnesselkochwasser, Sauerrahm und QimiQ Classic zu einer sämigen Creme mixen (die Konsistenz durch Zugabe von mehr oder weniger Blanchierwasser einstellen). Creme mit Salz und Wasabipaste abschmecken.
3. Linsen in kaltem Wasser waschen. In frischem Wasser oder in Hühnerbouillon weich kochen (dauert nur wenige Minuten). Linsen in einem Sieb abgiessen.
4. Peperoni putzen, waschen und kleinwürfelig schneiden. Peperoni in heisser Butter mit ein wenig Salz schwenken. Linsen zu den Peperoni in die Pfanne geben. Kurz vor dem Servieren die Linsen erhitzen und mit Salz abschmecken.
5. Aus den Zanderfilets die darin verbliebenen Gräten zupfen. Filets in vier oder acht gleich schwere Stücke schneiden, mit der Hautseite in Mehl drücken, durch verquirltes Ei ziehen und mit dieser Seite in Schwarzbrotbrösel drücken.
6. In einer ofenfesten Pfanne Butterschmalz erhitzen. Zander mit der panierten Seite nach unten in die Pfanne legen, kurz anbraten, wenden und im Backofen bei 200°C fertig garen (der Fisch sollte innen noch leicht glasig bleiben; die Garzeit beträgt je nach Stärke der Filets 8 bis 12 Minuten).
7. Zander auf Linsen und mit der lauwarmen Brennnesselcreme anrichten. Eventuell mit feinen Streifen von Liebstöckel oder Basilikum dekorieren.